

<<面食就要这样做>>

图书基本信息

书名：<<面食就要这样做>>

13位ISBN编号：9787538171594

10位ISBN编号：7538171592

出版时间：2011-10

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：赵柏U 著

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<面食就要这样做>>

内容概要

《面食就要这样做》从三大面食的基本功做起，市面上最热门的格式面食都通通囊括在内，一书在手面食全面通。

是一学就会的冷水面、烫面、油酥面的工具书。

并配有详细的步骤图。

<<面食就要这样做>>

作者简介

赵柏涓

经历

翠姨熟食专卖坊负责人

我心亦然简餐店烹调技术指导

打破沙锅专卖店烹调技术指导

吃小吃餐饮店烹调技术指导

风雅文山咖啡简餐店烹调技术指导

赵老师美饌坊负责人

证照资格

中餐烹调技术士丙级执照

中餐烹调技术士乙级执照

烘焙中点、面包技术士丙级执照

中式面食加工技术士丙级执照

著作

《一碗面》、《一碗饭》、《来块饼》、《南洋料理》、《五分钟

凉面凉拌菜》、《爱吃重口味100》、《赵柏涓的招牌饭料理》、

《赵柏涓的私房面料理》、《发面就是要这样做》

现任

青年服务社烹饪班创业小吃、南洋料理、面食、小馆热炒指导教师

板桥市教育中心烹饪班创业小吃指导教师

景美教育中心烹饪班台湾小吃、小馆热炒、面食指导教师

永和市教育中心烹饪班小馆热炒指导教师

新店教育中心烹调班台湾小吃料理指导教师

<<面食就要这样做>>

书籍目录

准备篇

- 8 认识面食制作的材料
- 11 认识面食制作的器具
- 12 何谓“冷水面”？

- 13 冷水面团的制作流程
- 14 冷水面糊的制作流程
- 15 何谓“烫面”？

- 16 烫面面团的制作流程
- 17 何谓“油酥皮”？

- 18 油酥皮的制作流程
- 19 油酥皮面食的最佳拍档——猪油的制作

冷水面篇

面条家族登场

面条类

- 22 黑黄白绿红五彩缤纷面条
- 24 粗细宽厚各种形状面条
- 25 高纤营养面条
- 26 夜市小吃摊著名面条
- 28 日式面食代表
- 29 庶民面食代表

最受欢迎人气面点

- 30 傻瓜干面
- 32 打卤面
- 33 葱开煨面
- 34 川味牛肉面
- 36 炸酱面
- 37 沙茶羊肉炒面
- 38 台南意面
- 39 酸菜干面
- 40 泰式海鲜咖喱乌龙面
- 41 大面炒
- 42 麻辣凉面

面食小馆家常代表

面皮类

- 44 猫耳朵
- 46 五色水饺

面糊类

- 48 面疙瘩（拨鱼面）
- 49 海鲜面疙瘩（面团式）
- 50 淋饼（春饼）
- 51 春卷

烫面篇

<<面食就要这样做>>

口味多变的热门早餐

54 百变蛋饼

风靡老字号的滋味面饼

56 京饼

58 天津烙饼

60 北京炒饼

61 豆腐卷

一网打尽招牌葱油饼

葱油饼类

62 阿嬷古早葱油煎饼

63 餐车大张葱油饼

64 猪油葱油饼

65 酥炸葱油饼

66 酥烤葱仔饼

67 葱抓饼

68 三星葱仔饼

69 宜兰葱饼

非吃不可的人气面点

单皮类

70 馅饼

71 韭菜合子

72 豆沙锅饼

74 荷叶饼

76 锅贴

77 煎饺

78 蒸饺

79 烧卖

油酥面篇

最热卖的人气名点

冷水面皮+油酥类

82 蛋黄酥

84 咖喱饺

85 芋头酥

86 油皮蛋挞

88 大甲奶油酥饼

89 方块酥

91 杠饼

92 椰蓉酥

大排长龙的美味名饼

烫面皮+油酥类

93 小酥饼

94 新疆饼

96 鲜肉长酥饼

98 豆沙酥饼

100 萝卜丝酥饼

101 酥炸萝卜丝饼

102 葱肉烤饼

<<面食就要这样做>>

单位计量

g = 克

1小匙 = 5毫升

1大匙 = 15毫升

<<面食就要这样做>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>